Anno XXVI — Roma, 1° Ottobre 1930 - VIII — Fascicolo 597

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Lavorare in profondità... anche negli animi

Nell'anno ottavo dell'Era fascista gli italiani sono tutti ormai persuasi che la politica rurale del Governo Nazionale risponde effettivamente ad un bisogno sentito dalla popolazione e a imperativi di equilibrio economico e demografico purtroppo trascurati per lungo decorso di tempo dai regimi precedenti.

I lavoratori della terra sono riconoscenti al Duce perchè con le notevoli provvidenze legislative ha dato loro la sicurezza d'esser ricordati e tenuti nella debita considerazione dal Governo ridestando la coscienza di molte energie che sonnecchiavano nell'isolamento, nell'abbandono. Anche le popolazioni della città plaudono all'interessamento del Governo per le sorti dell'agricoltura, ma occorre dire che v'è tuttora molta gente che dimostra una poco men che fenomenale ignoranza in tutto quanto è problema agricolo e vita di contadini. La mentalità cittadina è improntata ad un non ben dissimulato egoismo. — Certo — si dice — occorre che i contadini inurbanati ritornino a lavorare la terra. Che fanno codesti villani in città? Rubano il posto ai veri operai cagionando la disoccupazione. O bella! chi ha già visto, codesti paesani voglion farla da signori: scarpe gialle ai piedi, abiti di lana, camicia allo sport, cravatta e colletto come i cittadini, un certo piglio di disinvoltura e di petulanza. Ebbene, è ora di finirla; una distinzione tra cittadini e villani ci deve pur essere. Bene dunque! ognuno ritorni al suo paese, e chi lavorava la terra alla terra ritorni e s'accontenti, come una volta, di fare la sua vita da paesano, da contadino. — Così ragiona molta gente e, manco a dirlo, è convinta di ragionar bene, talchè se un Socrate redivivo tentasse l'ardua prova di mutar corso a quest'ordine di eloquio, io credo che farebbe fallimento. Le prevenzioni cittadine verso la gente di campagna sono talmente radicate sulla tradizione che anche di fronte alle più eloquenti smentite talora persistono anacronisticamente.

Chi è nato e vissuto in campagna e conosce la mentalità dei contadini, la loro vita di lavoro, le loro lotte contro le avversità della natura, i loro stenti; chi ha con essi condiviso il pane, le gioie e i dolori, non può non addolorarsi e sentirsi indignato quando sente la gente di città a parlare di contadini con mal celato senso di disprezzo.

La gente di città è poco tenera verso i contadini soprattutto perchè, bene spesso, non li conosce che di nome. Molte persone credono che basti trascorrere un mese d'estate nella quiete dei campi per conoscere i ruvidi villani; e non sanno che l'anima del contadino è chiusa nell'ambito della sua classe sociale e non si apre che raramente alle persone superiori di fortuna o di istruzione o di nascita.

Facciamo della popolazione cittadina una divisione «grosso modo»: una parte di essa non ha visto mai un aratro squarciare il seno fecondo della madre terra, nè ha la più lontana idea delle fatiche del contadino, della sua vita, del suo nutrimento, della sua abitazione. Quindi, procedendo per sentito dire, grida ai quattro venti che i contadini vivono nell'opulenza, che sono ingordi, che dovrebbero vendere le uova a due lire la dozzina, ed i vitelli più a buon mercato. Per costoro ogni ragionamento contrario è partigianeria, ragione per cui io li consigli di recarsi un giorno al mercato bestiame a vedere i prezzi dei vitelli e poi dal macellaio a vedere i prezzi della carne: dal confronto potranno trarre forse degli utili ammaestramenti. Se ciò non bastasse non avrebbero che da provare a stare un giorno solo coi contadini veri, a vivere com'essi vivono in qualunque stagione dell'anno.

L'altra categoria di cittadini è formata da quelle persone che hanno già visto la campagna e il contadino magari da una villetta o, quanto meno, da una casetta bianca tra la verzura durante la stagione canicolare. Tra un pisolino e l'altro magari qualcuno ha fatto anche dei versi sulle bellezze campestri, sulla soavità del lavoro all'aria aperta e avendo visto, da lontano, i bei quadri dell'operosità della gente che vive sulla zolla e la feconda, s'è forse persin stupito che il villano preferisca talora inurbanarsi. E' inutile dire che non è così che si può conoscere la terra e i contadini. A nessuno viene in mente di voler fare di un intero popolo una schiera di conoscitori di cose rurali; però se ci deve essere una cordiale collaborazione tra la gente di città e quella della campagna, occorre una maggior comprensione, di quella dei bisogni di questa, è necessario che i cittadini smettano quella cert'aria di schiacciante superiorità quando si trovano di fronte ai rudi villani, che si accostino ad essi con più cuore e con animo di fraterna premura.

Un amico, cittadino nell'ossa e paesano nella ostentata corteccia, m'andava ripetendo queste amene obbiezioni: — Perchè i costi unitari delle derrate sono elevati? Semplicissimo, perchè l'azienda rurale è gravata eccessivamente dalle spese generali, anzi, mi spiegherò meglio, dalle spese voluttuarie. Il lusso del paesano è la rovina dell'azienda. Le ragazze veston di seta, frequentano i balli, si recano ai campi con le scarpe ai piedi; la men-

sa del villano è adorna di ogni ben di Dio: polli, colombi, burro fresco, vino, pane bianchissimo, ecc. ecc. Il contadino non si contenta più del pan nero di granoturco e di segala, vuole quello di prima qualità. Si capisce che quando non può più soddisfare la sua brama di godimento lascia la terra per l'officina. E poi, credi tu, — aggiungeva — che il contadino non abbia danari?... ».

Richiesto dove avesse mai conosciuto contadini come quelli che m'andava dipingendo, mi rispose. « In Piemonte ». Ma a furia di discutere seppi ch'egli aveva fatta la sua brava conoscenza coi rurali stando otto giorni ospite d'una ricca famiglia di agricoltori canovesani. Nei pochi giorni della sua permanenza aveva gustato di bei polli e quanto altro di meglio la famiglia possedeva. In base a questa sua diretta esperienza si riteneva autorizzato a proclamare quanto sopra s'è riferito. In fondo molti cittadini ragionano così e s'appuntano sempre al fatto che il contadino non s'accontenta più, come un tempo, del pan bigio e del tradizionale abito di fustagno. Nessun cittadino esita ad elevare le più fiere proteste se un tram arriva con due minuti di ritardo, se non si ferma tosto al minimo cenno di mano, se il pane non è perfettamente cotto, ecc. ecc. Buon Dio! La città è città e in essa tutto dev'essere perfetto per gli uomini che vi abitano. Quanto alla campagna è un altro par di maniche: per i villani, basta l'aria pura... Che ne dici, benigno lettore? Siamo nel campo della logica dei tempi di Carlo Magno. Un problema morale, non meno importante di quello tecnico, s'impone. Le leggi positive dello Stato, per volere del Duce, operano ora sul suolo d'Italia dei veri prodigi di redenzione; ma la completa e stabile rinascita rurale ha bisogno dell'adesione morale delle popolazioni cittadine. Lavorare in profondità occorre, e non solo sulla terra, ma anche negli animi.

GIACOMO OTTELLO.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

L'emigrazione agricola

L'emigrazione interna ha una giustificazione di carattere contingente: la disoccupazione agricola; ed ha delle ragioni di carattere fondamentale: la bonifica integrale, la necessità di riportare stabilmente alla terra masse che se ne sono allontanate, la indispensabilità sempre più sentita di distribuire più equamente di quanto oggi non sia le popolazioni sul territorio dello Stato.

La disoccupazione agricola esiste, varia da zona a zona, da stagione a stagione, ma soprattutto, nelle zone del nord, è un fatto che non si può e non si deve negare.

Quali sono le ragioni del fenomeno?

Famiglie che si spezzano per ragioni economiche o private; altre che non riescono a mantenersi sui poderi per cattiva applicazione dei patti o per insufficiente attrezzatura economica e conseguente impossibilità a tener fronte alle oscillazioni dei mercati; giovani attratti dal miraggio della città, col lavoro nell'industria, nei lavori pubblici e conseguenti guadagni facilmente ed immediatamente realizzabili; opere pubbliche ormai ultimate e programmi di lavori pubblici presso che esauriti; poderi ormai trasformati, regolati dalla tecnica agraria e non più bisognosi di mano d'opera straordinaria; diminuita possibilità di largo impiego di capitali da parte di privati che negli anni decorsi hanno fatto sforzi veramente lodevoli.

Vi è poi un altro fatto cui occorre porre mente: la nostra emigrazione all'estero è pressochè finita.

Ricordava il camerata onorevole Ascione, in un recente convegno, come 800 mila italiani, che prima della guerra normalmente emigravano, fossero scesi nel 1922 a 200 mila; e quindi a 160 mila nel 1928; a circa meno di 100 mila nel 1929. E' il caso di dolerci, di queste cifre?

A parte le barriere che sempre più numerose si levano e alle difficoltà di ordine politico e di ordine internazionale, non possiamo e non dobbiamo troppo essere favorevoli all'emigrazione all'estero in quanto prima ancora di pensare di mandare la nostra gente a lavorare fuori ed arricchire gli altri, dobbiamo pensare a quella che è la situazione interna nostra.

Per quanto si abbia cura di garantire con dei contratti preventivi gli italiani che vanno a lavorare all'estero, per quanto i Fasci e i Consolati si occupino della loro posizione, la verità è che le legislazioni straniere sono tutte assai più indietro della nostra nella tutela e nella difesa del lavoro, e quindi gli italiani che vanno all'estero, sono fatalmente riportati sul terreno della lotta di classe, con quanto svantaggio è facile immaginare.

Tutto ciò ha portato a far sì che una massa di lavoratori agricoli, non più legata alla terra, esista e trovi difficilmente lavoro nelle zone di abituale residenza; prema sui bilanci degli enti pubblici e degli Istituti di beneficenza col solo peso della propria esistenza.

La emigrazione interna può utilmente risolvere la situazione, distribuire la popolazione, in quanto la sproporzione di talune regioni nel rapporto fra estensione e popolazione è più che evidente: si scende dai 258 abitanti per chilometro quadrato della Lombardia, ai 190 del Veneto, dai 180 dell'Emilia, ai 35 della Sardegna, che per talune zone raggiungono perfino i 15, e se si tien conto della densità della popolazione sparsa, noi abbiamo in talune zone la proporzione di tre abitanti per chilometro quadrato .

Ancora: esistono un milione e mezzo di ettari di terreno improduttivo e sei milioni e mezzo di ettari di terreno a pascolo, gran parte dei quali possono utilmente essere ridotti a cultura.

Da parte di coloro che risiedono nelle zone di disoccupazione agricola normale si sente spesso dire: siamo in troppi. Avendo presenti le cifre che si sono esposte, occorre rispondere: siamo in pochi, non soltanto per assolvere alla missione di civiltà che Roma ha affidata alla stirpe, ma anche per attuare quel programma di elevazione materiale e morale che il Fscismo assegna al popolo italiano.

Siamo in pochi e distribuiti male. Debbono aumentare le nascite, onde la bilancia demografica sia sempre in attivo; occorre distribuire la popolazione con un cirterio di giustizia, che risponda alle necessità di vita della nostra gente; spostarci, « sciamare », come dice il presidente della Confederazione dei sindacati dell'agricoltura, onorevole Razza. Certamente che gli spostamenti non debbono avvenire come un castigo e soprattutto in una forma coatta. Occorre preparare l'ambiente, sistemare le terre, costruire le case (e qui utilmente possono essere occupati non soltanto centinaia, ma migliaia di

braccianti); occorre appoderare le terre nuove, fissarvi stabilmente famiglie di braccianti che ritonino coloni (ed ecco il ritorno alla terra dei lavoratori che se ne sono allontanati). Così la bonifica integrale lungi dall'apparire un lavoro pubblico, sarà una vasta opera sociale e politica, che accresce il territorio dello Stato e aumenta la potenzialità della nazione.

Tornando alla emigrazione interna, riconosciamo come vi siano delle difficoltà notevoli che debbono essere superate.

Occorre un largo impiego di capitali il cui investimento però, è bene ricordarlo, non può rendere che a lunga, talvolta lunghissima scadenza. Occorrono programmi tecnici organici e completi, occorre selezionare le iniziative onde si possa aggiungere all'utilità nazionale quella economica; occorre tener presente il fine demografico ed anche antiurbanistico; occorre fornire masse di lavoratori attrezzati al sacrificio, gente che abbia fatto la guerra e che ne conosca i disagi e tutti i pericoli.

L'emigrazione non può essere un fenomeno transitorio, deve essere un fatto definitivo. E occorre sopratutto un'opera di assistenza e di controllo.

L'onorevole Razza, che si occupa con tanta cura del problema dell'emigrazione interna, afferma che i nuovi centri che vengono sorgendo nelle zone di bonifica debbono essere trasformati in centri di vita e di civiltà. E' perfettamente vero. Occorre spostare le famiglie e occorre che attraverso questi spostamenti se ne possano creare di nuove, così come sta succedendo proprio in Sardegna, coi fecondi innesti di elementi di regioni lontane fra loro e sino a ieri chiuse nella cerchia dei propri confini. Così la nostra razza, che ebbe già un tormentoso e magnifico crogiuolo di unità nella guerra dei 41 mesi, ne avrà un altro attraverso la bonifica nella emigrazione interna, inquantochè i vari sangui delle diverse provincie si confonderanno nella divina poesia delle culle nuove.

Io saluto i primi matrimoni e le prime nascite che si sono verificate tra elementi continentali e sardi come sicuro auspicio per la realtà di domani.

Ma quale è la situazione di oggi?

Sulla fede dell'amico Zingali vi fornirò alcune cifre: Circa un migliaio e mezzo di lavoratori delle provincie del Veneto e dell'Emilia lavorano nel Lazio in opere agrarie. Circa 400 lavorano in Calabria; circa 2000 lavorano in Sardegna. Questi lavoratori si aggiungono ai molti, naturalmente in maggior numero, locali.

L'esperimento di vera e propria colonizzazione con elementi di regioni diverse si sta tentando in Sardegna. La parola esperimento non deve impressionare nessuno e non deve far credere alla temporaneità della nostra azione, in quanto attraverso quest'opera il Regime sta sperimentando sè stesso.

In Sardegna attualmente abbiamo circa 2500 lavoratori occupati in lavori di bonifica. Di questi quasi un migliaio sono continentali. Circa 300 capi famiglia entreranno nel podere a novembre; circa 200 un podere lo hanno già.

Sono cifre modeste, ma occorre pensare che fino a dieci anni fa parecchi di quei territori erano dominati dal silenzio. Nella sola zona dove è sorto, per volontà tenace di pochi uomini, il villaggio Mussolini, su 7 mila ettari, era, come solo segno di vita, la capanna di un pastore che vi abitava quattro mesi all'anno.

E' inoltre opportuno sapere che, sebbene si trovino in Sardegna da poco tempo, questi operai delle provincie dell'Emilia e della Romagna hanno già mandato a casa parecchie migliaia di lire, tranquillizzando così materialmente la posizione di vita delle loro famiglie.

Non si deve però credere che dalle nostre provincie si mandino in Sardegna ed altrove elemento di scarto. No, non intendiamo fare squadre di elementi raccogliticci che vanno a lavorare lontano, perchè non hanno trovato posto nelle loro località, esclusivamente per la loro incapacità o non volontà di lavorare. Noi mandiamo a lavorare in Calabria ed in Sardegna, come nel Lazio, elementi veramente capaci, gente che ha vissuto sulla terra e che ritorna alla terra con volontà di compiere interamente il proprio dovere.

E non si creda che quanto sto per dire sia per lodare il convento del quale è padre superiore l'onorevole Razza, ossia la nostra Confederazione, ma io devo assicurare che la gente che parte oggi, non parte nella affannosa ricerca di un incerto pane, come capitava ieri; la gente che parte oggi è garantita da un contratto preventivo. I patti sono fatti con ogni cura, tanto da assicurare un minimo di danaro anche nelle giornate di non lavoro, per tener fronte alle indispensabilità dell'esistenza; e inoltre, prima di spostare delle famiglie, mandiamo sui luoghi di bonifica dei capi di famiglia perchè, rimanendovi quattro, cinque o sei mesi, possano convincersi delle difficoltà veramente gravi ed ardue che occorre superare, prima di fissarsi stabilmente in paesi che essi fino a ieri non conoscevano.

Certo occorre superare i primi disagi. Ne ho avuto prova visitando il villaggio Mussolini, dove ho visto che elementi trasferitisi dalla Sicilia quattro o cinque mesi fa sono più malcontenti di coloro che vivono nella zona da tre o quattro anni.

Ciò dimostra che con la resistenza, e superando le prime difficoltà, la vita si normalizzi e si renda possibile per tutte le famiglie che si vengono fissando nei terreni di bonifica.

La verità è che in questa azione, forse più in questa che in parecchie altre, attività e sacrificio, volontà e fede sono i sentimenti che devono illuminare l'opera per la grande conquista.

Il camerata Barni l'anno scorso, inaugurando a Genova il corso di cultura corporativa diceva come il Fascismo dovesse insegnare all'Italia la filosofia del rischio. E' questa una scuola filosofica che l'onorevole Orano ed il ministro dell'educazione nazionale possono ad un tempo accettare, perchè veramente in questo senso di sacrificio noi possiamo trovare la soluzione dei nostri problemi, la forza per superare le difficoltà naturali che si affacciano.

Certo occorre che la immissione dei capitali sia più vasta di quanto non è stata fino ad oggi, ed occorre favorire l'iniziativa privata mediante speciali autorizzazioni agli istituti di credito e di assicurazione. Occorre anche che i piccoli proprietari di Sardegna, invece di disputarsi a colpi di biglietti da mille i terreni da pascolo intorno ai paesi, trovino, consorziandosi, la possibilità di attuare uno sfruttamento più completo nei loro terreni. La terra può rendere e ne è prova un fatto elementare: l'Azienda autonoma della strada ha costruito case per cantonieri e naturalmente a distanza fissa, portando perciò le nuove costruzioni dove c'erano solamente la steppa e l'acquitrino. Orbene, dove la famiglia è stata costretta a stabilirsi e conseguentemente a lavorare sul posto, è sorto il campo, l'orto, anzi il giardino, pur non essendoci i mezzi vasti di cui può disporre una grande opera di bonifica. Questo dimostra che, abbandonata e tradita dagli uomini, la terra è diventata steppa ed acquitrino, ma dove gli uomini ritornano essa premia le fatiche di chi la lavora.

L'azione di bonifica integrale e più ancora l'opera di emigrazione interna hanno fatto sorgere nel Campidano di Cagliari, nelle paludi pontine, in Calabria una grande luce di speranza per la vita futura di quelle popolazioni.

La mèta da raggiungere è lontana, inquantochè non ci possiamo accontentare di sbracciantizzare, i nostri lavoratori per contadinizzarli; ma dobbiamo andare più in là, fino a volere, come affermammo ai primordi dell'azione fascista, che il bracciante diventi colono, poi mezzadro, poi piccolo affittuario, infine piccolo proprietario.

Le zone di bonifica e di colonizzazione fondiaria sono particolarmente atte a realizzare un processo costruttivo ed evolutivo di questo genere. Certo occorre che il paese segua senza scetticismo l'opera che è stata iniziata, le dia il conforto del proprio ausilio, la sostenga con ogni mezzo.

DAVIDE FOSSA.
Deputato al Parlamento.

Conservazione della frutta e ortaggi

CONSERVAZIONE CON ANTISETTICI. — Consiste nel creare per le frutta e ortaggi un ambiente tale, in cui si impedisce ai microrganismi lo sviluppo. Gli antisettici debbono essere innocui all'uomo; il più noto da tempi antichissimi, nominato da Varrone e da Columella è *il sale*. Eriodo (secoli VII-IX a. Cr.) nella sua Teogonia parla della carne conservata col sale. Erodoto (450 a. Cr.) accenna all'uso del sale per la conservazione delle vivande.

La salamoia deve essere quasi satura (concentrazione del 24-26 %). Si conservano in salamoia le olive, cavoli, sedani, cetrioli, fagiolini, piselli sgusciati, i talami dei carciofi, i funghi ecc. Antisettico antichissimo è *l'aceto*, che contiene sino all'11 % di acido acetico; impedisce lo sviluppo dei batteri dannosi pur contenendo esso spesso dei germi innocui ai prodotti sottoposti a conservazione, che possono essere: cipolle pelate e scottate, cavoli, funghi, capperi, peperoni.

Le frutta si conservano anche in salamoie miste di sale e aceto, e di aceto e zucchero, ottenendosi così una conservazione agro-dolce.

L'ALCOOL è pure un antisettico energico, usato per dare sapore ai frutti che rimarrebbero natualmente insipidi. L'alcool con zucchero costituisce gli sciroppi nel quale si possono conservare pere, mele, pesche, ciliegie. Lo zucchero è pure energico antisettico e coll'acqua costituisce sciroppi più o meno densi. Cominciò ad usarsi nel secolo XIII e se ne iniziò l'esportazione dall'Arabia. Le conserve con zucchero cominciarono a diventare alimento di comune consumo dopo la scoperta dello zucchero di barbabietola, avvenuta per opera del Margraf nel 1747. Nello sciroppo si immergono i frutti lavati e sbucciati e punti con un ago d'argento o d'osso.

Le frutta si mantengono anche condite, immergendole per poco in uno sciroppo così denso che vi resti bene aderente; se vengono dopo spolverati con zucchero cristallizzato costituiscono i *glaçée*.

LE GELATINE sono costituite dal succo o dagli estratti dei frutti aventi consistenza gelatinosa dovuta alla pectina cellulare, sono prodotti analoghi alle marmellate, ma preparate non con la polpa dei frutti, bensì col loro sugo ottenuto mediante cottura e torchiatura. I liquidi risultanti vengono cotti, con quantità all'incirca uguali di zucchero finchè raffreddandosi, si rapprenda quasi istantaneamente. I frutti più adoperati sono: lamponi, fragole, aranci, cedri. Gli sciroppi sono simili alle gelatine, ma sono liquidi; si ottengono con una fermentazione leggiera che distrugge la pectina.

Altro antisettico è la SENAPA NERA contenente isosolfocianuro di allile dalla quale si ottengono la farina e l'essenza che servono alla preparazione delle famose mostarde a base di senape, aceto e sale.

Alla conservazione con antisettici si può ammettere la conservazione per fermentazione poco in uso da noi, ma sviluppatissima in Germania, Russia. Comunissima per i cavoli cappucci, che tagliati e stratificati in una botte, con sale, si sottopongono alla pressione di un forte peso. Il sale si disidrata e l'acqua di vegetazione si porta alla superficie dando sviluppo a fermentazioni lattiche, butirriche e a volte alcooliche. A fermentazione compiuta si leva l'acqua, si aumenta il peso e il tutto si conserva per vario tempo. Così si ottengono i famosi Sauerkraut (cavoli acidi) dei Tedeschi o Choucroute dei Francesi.

CONSERVAZIONE COL CALORE. — La scienza chimica diede un contributo notevolissimo al problema della conservazione degli alimenti dal Lavoisier (1743), dal Gaeser (1780) fino alla scoperta creatrice dell'industria delle conserve per opera del Parigino Francesco Appert (1804) il cui processo è ancor oggi la base della preparazione delle conserve alimentari. L'Appert riteneva che l'alterazione dei prodotti fosse originato dall'aria e che eliminandola con la chiusura ermetica in scatole si levasse ogni causa di deterioramento. Fu il Pasteur che scoperse che l'infradiciamento è dovuto ai microrganismi e che uccidendoli col calore gli alimenti possono conservarsi inalterati.

Però nella sterelizzazione non si arriva mai a una temperatura sufficiente ad uccidere alcune spore senza bruciare il contenuto delle scatole e si sostituisce con la Tyndallizzazione che consiste nel portare le scatole chiuse verso i 100° per tre giorni consecutivi.

Questo processo costoso e delicato, va eseguito solo per quei prodotti che col calore si decompongono o si alterano; per i prodotti di grande fabbricazione, sani e freschi, è per lo più sufficiente un solo bagno di sterilizzazione a 110°.

Il processo Appert è fondato sulla sottrazione dell'aria e consiste:

1° nell'introdurre nelle scatole di latta, recipienti di vetro le sostanze che si vogliono conservare; 2° nel chiudere e saldare questi vasi con grande precisione; 3° nel sottomettere le sostanze rinchiuse così all'azione dell'acqua bollente di un bagno maria per più o meno tempo, secondo la loro natura.

Se le scatole vengono rimosse si riscaldano più uniformemente e in minor tempo; generalmente si usano le scatole ermeticamente chiuse da un coperchio saldato.

COL CALORE si conservano le frutta al naturale confezionandole in sciroppi semplicemente in acqua o in sciroppi artificiali con aggiunta di zucchero; così si opera per le susine, fragole, ciliegie, patate, piselli ecc. In commercio certi legumi se non hanno più il loro colore naturale possono essere male accolti dai consumatori; colore che si altera durante le operazioni sopra ricordate. A rimediarvi, si può aggiungee alla soluzione salina di cottura un poco di carbonato di soda; nell'industria usualmente si adopera il solfato di rame sostituendo l'acqua pura della prima cottura con una soluzione cuprica leggerissima all'1 per mille; il solfato di rame precipita sulle cellule impartendovi a colorazione, che però è alquanto diversa dalla naturale. E' un metodo assai semplice e non dannoso alla salute data la minima quantità che viene fissata (meno di un decigramma per Kg.). Il metodo più naturale di colorazione si ha usando la clorofilla estratta da foglie di spinaci e di patate con liscivia di soda a caldo e precipitando il liquido ottenuto con allume di rocca; si ottiene così una lacca verde di clorofilla che con fosfato di soda si scompone isolando la clorofilla, che si fissa bene sui legumi come una tinto stabile. All'estero si conservano su larga scala al calore le patate, i cavoli, le carote, in Italia l'industria sorse per opera di Francesco Cirio che impiantò la prima modestissima fabbrica nel 1875; il numero degli stabilimenti esistenti oggi in Italia è di circa 560, l'ammontare annuo della produzione oltrepassa i 500 milioni di lire, di cui si esportarono rispettivamente 323 milioni nel 1927 e 300 nel 1928.

Uno degli aspetti più caratteristici di questa industria è la diversità secondo la quale essa si svolge nelle varie regioni d'Italia, così differenti per abitudini di popolazione, generi di prodotti, suolo, clima.

Un'industria localizzata specialmente in Campania e nel Parmigiano è la conservazione al naturale o in conserva del pomodoro, di cui se ne esportò nel 1926 q.li 1.006.572; nel 1927 q.li 967.029 e nel 1928 q.li 929.153.

Vari sono i modi di preparazione delle CONSERVE DI POMODORO: il procedimento casalingo consiste nel far bollire le bacche tagliate a pezzi, spremere il succo attraverso setacci, salarlo, concentrarlo ancora e rinchiuderlo direttamente nei recipienti; la preparazione industiale procede alla scottatura col vapore, all'estrazione del succo con centrifughe e alla concentrazione in « bollore » a pressione ridotta che fanno conservare un bel colore rosso naturale.

COL CALORE si conservano pure meloni tagliati, peperoni, fagioli, piselli, asparagi, carciofi, funghi ecc. I tartufi non si conservano in nessun modo senza perdere la fragranza primitiva.

La conservazione delle frutta e verdure esuberanti è un problema che generalmente va affidato alla brava massaia ed è un problema serio e importante. La conservazione di alimenti che andrebbero sciupati, a volte per l'eccessiva abbondanza, non è solo un atto di disciplina domestica ma anche nazionale.

« L'utilizzazione delle materie deperibili è una delle norme alle quali tutti devono cercare di uniformarsi e di concorrere, con quello sforzo simultaneo che fa di molte piccole opere un enorme edificio di ricchezza ».

Geom. GIUSEPPE ZANONI.

Per chi desidera coppie d'allevamento

CONIGLI. — *Coppia pronta a produrre della razza: Angora, Avana, Imalaia, Vandea, Bleu di Vienna Perlata, Fulva di Borgogna, Argentata, Chinchilla, Martora, Giapponese, nero a fuoco L.* 60.

Giganti di Fiandra, Normandia, Papiglioni, Obantot L. 100, *lepre del Belgio L.* 150, *Castorresi L.* 250.

COLOMBI. — *Ogni coppia della razza: pavoncello, cravattato triganino, bagadese, pica, occhialone, timpano dorato L.* 35; *piacentino, romagnolo, cappuccino sottobanca L.* 60; *romano L.* 125; *gozzuto francese L.* 50; *inglese L.* 80.

POLLASTRE. — *Livornesi bianche di* 4 *mesi L.* 14, 5 *mesi* 16, *di* 6 *mesi L.* 18. *Imballo e trasporto gratuito. Pagamento all'ordine. (Conto Corr. Post. N.* 8420 *Bologna). Per animali da cortile chiedere listino affrancando.*

Scrivere al Dott. Lino Zanoni — Carpi (Modena).

Concimi Speciali Composti

della "MONTECATINI,,

Società Generale per l'Industria Mineraria Agricola - MILANO

FLORA per le piante da fiore e ornamentali coltivato in vaso o in piena terra

Per saggio pagamento anticipato:
50 compresse L. 8.—; 100 grammi polvere L. 5,50 *franco destino.*

OLITOR per le piante da orto :: :: ::

Sacco da kg. 2 L. 8.50; kg. 4 L. 16,—; kg. 10 L. 36,—; kg. 50 L. 150,—; *franco Torino.*

POMARIUM per le piante da frutto e per le viti

Sacco kg. 2 L. 8.—; kg. 4 L. 15.—; kg. 10 L. 34.—; kg. 50 L. 140 — *franco Torino*

E. RONCO - Via S. Teresa, 16 - TORINO

OPUSCOLO GRATUITO

Mentre si vendemmia

Consigli al cantiniere

Depurazione delle botti nuove. — Le botti nuove (di rovere o di castagno, esclusi gli altri legni) prima di essere usate si sottopongono a un trattamento per depurarle dalle sostanze del legno (quercina, sostanze estrattive, ecc.) che sciogliendosi nel vino lo renderebbero disgustoso.

Si ricorre al vapore d'acqua, generato da speciali vaporizzatori o da una caldaia di locomobile in pressione.

Quando non si possa fare la vaporizzazione si adopera l'acqua calda fortemente salata (20 % di sale comune) lavando ripetutamente le pareti interne; poi si lava con acqua fredda. Si può far uso anche di liscivia bollente o di una soluzione di carbonato di soda al 5 o al 10 %; seguiranno un trattamento con una soluzione al 5-8 % di acido solforico e poi ripetute lavature con acqua semplice.

Botti con odore di muffa. — Se il guasto è leggero si spalmano le pareti interne, dopo aver tolto il fondo e asportato il tartaro, con olio di oliva; poi si lavano con liscivia calda e acqua bollente e da ultimo con soluzione di acido solforico al 5 % e abbondantemente con acqua fresca.

Per le botti più difettose si può fare questo trattamento: tolto il fondo posteriore, si apre il foro del cocchiume e della spina e nell'interno si pratica una fiammata bruciando della legna; si fa ruzzolare la botte su sè stessa per ottenere una carbonizzazione della superficie delle doghe. In seguito si lava con spazzola, prima con una soluzione di carbonato di soda al 5 %, poi con una soluzione di acido solforico al 5 % e da ultimo con acqua pura. Invece della carbonizzazione si può fare una buona piallatura fino ad asportare la parte muffita.

Se il difetto è molto grave non si riesce a guarirlo, ed è preferibile scartare la botte.

Botti con odore di asciutto o di secco. — E' proprio delle botti abbandonate a sè stesse, in cantine troppo asciutte e quando non siano ben conservate. Valgano per tale difetto gli stessi rimedi indicati per le botti muffite. Si può anche adottare il seguente rimedio: introdurre nella botte una certa quantità di calce viva (1 % per ogni ettolitro di capacità), versare su di essa dell'acqua per ispegnerla, indi aggiungere altra acqua fino a formare un latte di calce. In seguito ruzzolare fortemente la botte in modo che tutte le parti interne vengano bagnate. Poi lavare con soluzione di acido solforico al 5 % e da ultimo con acqua semplice.

Per tutte le botti difettose è indicata la vaporizzazione.

Botti che hanno contenuto alcool o liquori. — Prima di adoperare per il vino le botti che hanno servito per l'alcool occorre lavarla diligentemente con soluzione di acido solforico al 10 % e in seguito con acqua semplice.

Per le botti da liquori è necessaria una buona e prolungata vaporizzazione. Si può anche fare uso di questo rimedio; per ogni ettolitro di capacità versare nella botte gr. 20 di sale di cucina, gr. 20 di ossido di manganese e gr. 20 di acido solforico; aggiungere un litro di acqua. Chiudere la botte per 15-18 ore: si sviluppa del cloro che esplica la sua azione. Aprire la botte e lavarla bene con acqua, oppure con soluzione di acido solforico al 5 % prima e con aqua semplice in seguito.

Botti da vino rosso destinate a vino bianco. — Mettere nella botte una soluzione calda di carbonato di soda al 10-15 % cui si aggiunge della calce viva (kg. 0.500 per ogni 10 hl. di capacità). Agitare la botte ripetutamente per far agire la miscela su tutte le pareti. Togliere il miscuglio e lavare successivamente prima con soluzione di acido solforico al 10 % e poscia con acqua pura. Se occorre si ripete il trattamento.

Conservazione delle botti vuote. — Appena vuotate le botti si devono accuratamente lavare con acqua fino a che questa esca limpida. Poscia si lasciano asciugare bene e si riempiono di fumo di zolfo ottenuto mediante la bruciatura di micce solfate negli appositi fornelli (gr. 1,50 per ogni hl. di capacità).

Si chiudono poi ermeticamente i fori del cocchiume e della spina. La solforazione si dovrà ripetere ogni quaranta giorni al massimo.

Prima di adoperare la botte si sciacqua con acqua acidulata o con un po' di buon vino.

Sistema pessimo e da abbandonare è quello usato ancora in molti luoghi di lasciare un po' di vino con l'illusione di conservare la botte. Il vino si inacetisce e si guasta e il recipiente diventa difettoso.

Le botti si tengono pulite esternamente spalmandole con olio di lino cotto o strofinandole con soluzione di bisolfito di potassio al 2 %. I cerchi di ferro si pennellano con nerofumo. Ogni due o tre anni si deve togliere il tartaro depositato nell'interno.

Botti di cemento. — La costruzione di queste botti richiede molte avvertenze e deve essere fatta da specialisti e con materiale di ottima qualità. Prima di adoperarle occorre pulirle accuratamente. Se sono rivestite internamente di lastre o mattonelle di vetro, basterà una buona lavatura con soluzione al 10 % di acido tartarico e poi con acqua pura.

Se nell'interno sono intonacate di cemento si possono spalmare con silicato di potassio o vetro solubile. Si prendono 25 parti di silicato e 25 di acqua pura. La soluzione si pennella sulle pareti ben ripulite e alquanto riscaldate mettendo nell'interno un braciere acceso. Si pratica una seconda pennellatura di silicato (soluzione più densa) quando la prima sia ben asciugata; poscia se ne dà una terza. Infine, dopo qualche giorno, si fa una lavatura con soluzione di acido tartarico al 5 %. Occorrono due mesi da questo trattamento prima di mettere il vino nella botte. La botte può conservare lo strato di silicato per due o tre anni.

Non volendo fare il trattamento col silicato si devono lavare le pareti interne delle botti nuove, prima di usarle, con soluzione di acido solforico al 10 %, oppure di acido citrico pure al 10 % e in seguito con acqua pura.

Per pulire le botti già usate bastano lavature con acqua semplice e spazzolature; preferibile è usare una soluzione di acido tartarico o di acido citrico al 5 %.

Bottiglie. — Le forme più usate delle bottiglie sono: la *bordolese di colore oliva scuro* pei vini da pasto comuni fini, la *bordolese di colore chiaro* pei vini bianchi da pasto, secchi o un po' dolci, la *borgognona di colore verde oliva* pei vini fini da pasto o da arrosto, la *renana di colore rossiccio scuro* per i vini bianchi fini o da dessert (moscato, malvasia), la *champagne di colore verde chiaro* per i vini spumanti. Le bottiglie devono essere di buon vetro, con le pareti liscie, senza bolle d'aria nell'interno.

Prima di usare le bottiglie nuove si lavano con lisciva calda o con soluzione di soda al 5-10 %. Per le lavature servono le apposite spazzole a due branche. Da proscrivere è l'uso dei pallini di piombo. L'immersione in una soluzione di acido solforico al 2 % è consigliabile. Si risciacquano poi con acqua pura.

Le bottiglie usate si puliscono nello stesso modo. Per la pulitura di grandi partite si usano macchine speciali. Dopo la lavatura le bottiglie si mettono ad asciugare su appositi sgocciolatoi di ferro galvanizzato.

Conservazione del vino durante l'estate. — Per conservare bene il vino durante l'estate è necessario innanzi tutto riporlo in botti accuratamente ripulite e sane. Le botti debbono mantenersi sempre piene; se una parte di vino si dovesse togliere bisognerebbe ridurre la rimanente parte con recipienti più piccoli. Le botti a mano debbono essere solforate nello spazio vuoto; si può anche mettere nel vino un po' di solfito di calcio o di metabisolfito di potassio.

I vini alcoolici in botti sane e bene ripulite e nei locali adatti si conservano senza speciali cure. Se sono a gradazione acoolica bassa (al disotto del 10 %) bisogna avere qualche avvertenza specialmente se la cantina non è fresca. Consigliabile è l'uso del solfito di calcio aggiunto nella quantità di gr. 10 a 15 per ettolitro ogni 30-40 giorni. Se i vini sono poveri di acidità (al disotto del 6 per mille) si aggiunge anche dell'acido tartarico o dell'acido citrico in dose doppia.

Si può adoperare anche il bisolfito di calcio, o di potassio nella stessa quantità: questo si usa sciolto nell'acqua calda o nel vino. Indicato è pure il metabisolfito di potassio, pure usato nella dose di gr. 10 a 15 per hl.

Il solfito, il bisolfito e il metabisolfito adoperati in quantità maggiori (gr. 20 a 30 per hl.) servono anche come mezzo curativo nelle diverse alterazioni.

La cantina di conservazione deve essere piuttosto fresca di giorno e di notte, ventilata, non troppo asciutta, nè troppo umida, a luce moderata, e tenuta sempre pulita sui pavimenti e sui muri.

Travaso dei vini. — Il travaso è indispensabile per preservare i vini da tante malattie che hanno i loro germi nelle feci o fondacci. Il vino nel primo anno di età si deve travasare 2 o 3 volte.

Il primo travaso si fa generalmente in dicembre se il vino si presenta limpido e cioè ben defecato; se non lo fosse si travasa in gennaio. Per travasare si scelga una giornata fredda e serena, asciutta e senza vento o con vento che spiri dal nord.

Si adoperano le pompe per mantenere il vino fuori dal contatto dell'aria; però se il vino fosse dolciastro o ruvido l'arieggiamento è indispensabile. La botte entro cui si mette il vino deve essere solforata.

Il secondo travaso si fa in marzo-aprile. Se il vino fosse ancora dolce lo si travasi all'aria; altrimenti si faccia uso delle pompe.

I vini che si conservano o che restano invenduti si travasano ancora in settembre-ottobre.

L'imbottigliamento dei vini. — L'imbottigliamento si deve fare quando il vino è completamente limpido; i vini robusti e alcoolici si mettono in bottiglia dopo 2-3 anni di botte. Se si usano bottiglie nuove si dovranno lavare prima con una soluzione di acido solforico all'1 %; poi si risciacquano due o tre volte. Le bottiglie già usate si terranno immerse in una soluzione leggermente alcalina (1 % di carbonato di soda); quindi si praticherà la lavatura che deve essere assai diligente.

Nelle bottiglie asciutte si farà passare in seguito un po' del vino da imbottigliare, oppure dello spirito puro. I tappi debbono essere scelti con gran cura perchè dalla bontà del tappo dipende in gran parte la buona conservazione del vino imbottigliato. E' assolutamente da bandire l'impiego dell'olio per ungere i tappi; si dovranno invece rammollire col vapore d'acqua mettendoli in un setaccio o in un paniere sopra un recipiente che contenga acqua in ebollizione.

Tappate le bottiglie, il tappo si deve tagliare ben rasente alla imboccatura.

La posizione orizzontale per le bottiglie ripiene è consigliabile specie per i vini che debbono conservarsi a lungo, sia per economia di spazio, sia per evitare lo sviluppo della fioretta.

Principali malattie del vino. — Per evitare l'*acescenza* o *spunto* si consiglia di porre il vino in fusti sani, di non tenerli in botti sceme, di impiegare durante l'estate solfito o bisolfito di calcio o metabisolfito di potassio (gr. 10 a 15 per ettolitro). Se il vino ha un principio di acescenza si deve far uso di 150-200 grammi di tartrato neutro di potassio per ogni ettolitro.

La *oretta* si produce, come l'acescenza, nelle botti sceme e nei vini poco alcoolici: far uso di solfito di calcio o bruciare miccie solfate.

Il *girato o fermentazione tartarica* si ha nei vini deboli o grassi: aggiungere 100-150 grammi di acido tartarico o citrico e conservare il vino con solfito di calcio.

Il *filante* si manifesta specialmente nei vini grassi e cioè ricchi di sostanze albuminoidi e nei vini bianchi che sono, in generale, poveri di tannino. Il vino fila come olio. Aggiungere al vino 10-15 gr. di tannino puro, sciolto prima in poco alcool, per ogni ettolitro di vino e battere energicamente il vino stesso all'aria in tinozze.

Principali difetti del vino. — Per curare l'*odore e gusto di muffa* sbattere energicamente nel vino da 300 a 500 gr. di olio di oliva finissimo; lasciare poi in riposo la massa; levare l'olio quando è venuto a galla e travasare il vino in botte sana e solforata.

L'*odore di secco o asciutto* si toglie con l'olio, come l'odore di muffa.

Per togliere l'*odore di zolfo,* o meglio di anidride solforosa, travasare il vino all'aria.

L'*odore o gusto di uova fradicie* (acido solfidrico) si elimina travasando il vino con secchi di rame e in botte ben solforate.

Per il *gusto di turacciolo, di fumo, di liquori, di petrolio,* si consiglia di trattare il vino con olio, come si è detto per il gusto di muffa; oppure si prendono striscie di tela bianca pulitissima, si inzuppano d'olio e si sospendono nel vino tenendole tese con un piccolo sasso legato all'estremità; levare le striscie dopo 10-12 giorni e ripetere l'operazione se occorre.

IL PRATICONE.

L'on. Bevione illustra al Duce l'efficienza dell'Istituto Nazionale delle Assicurazioni

Il Capo del Governo ha ricevuto il sen. Bevione, presidente, e il gr. uff. Giordani, direttore generale dell'Istituto Nazionale delle Assicurazioni, i quali gli hanno presentato il bilancio 1929, testè approvato dagli organi deliberanti della grande azienda statale. Il bilancio manifesta all'evidenza l'accrescimento di efficienza industriale e di forza finanziaria conseguito dall'azienda nell'esercizio decorso. Si ha che la nuova produzione è salita a oltre 1700 milioni di capitali assicurativi non comprese le quote di cessione le gale provenienti dalle imprese private, mentre il portafoglio globale è salito a quasi 11 miliardi.

Il totale delle attività dell'istituto ascendeva al 31 dicembre scorso a 2836 milioni e l'incasso premi dell'esercizio è stato di oltre 605 milioni. Aggiungendo gli interessi dei fondi accumulati, si ha una entrata di oltre 2 milioni di lire al giorno. L'utile netto dell'esercizio risulta di quasi 39 milioni, cifra superiore a quelle degli esercizi precedenti.

L'On. Bevione ed il Gr. Uff. Giordani hanno fornito altri dati molto interessanti tra cui questi che 174 milioni furono impiegati in finanziamenti per bonifiche e trasformazioni agrarie.

Il Duce si è molto compiaciuto con entrambi i personaggi per i brillanti risultati e per il poderoso incremento dato all'Istituto.

"NECAT"
DISERBANTE CHIMICO NON VELENOSO
NE PER LE PERSONE NE PER GLI ANIMALI
CHIEDETE OPUSCOLO CON NUOVI PREZZI
E. RONCO - VIA S. TERESA 16 - TORINO

La prevenzione degli infortuni in agricoltura

Nel porre questa espressione a titolo della presente nota, intendiamo riferirci ai due effetti che possono produrre le macchine e gli strumenti da taglio usati in agricoltura.

Utilissimi, anzi indispensabili, nelle lavorazioni agricole, essi riescono pericolosissimi tanto durante il lavoro quanto durante il loro trasporto, come anche nelle posizioni in cui possono essere negligentemente abbandonati.

Ciò spiega come siano frequenti i casi di infortunio che essi provocano; si può infatti affermare che il 25 % circa degli infortuni che si devono deplorare sul lavoro in agricoltura, consiste in ferite da taglio e da punta.

E' una triste realtà che deve indurre i lavoratori dei campi a meditare ed a proporsi il quesito se proprio nulla sia possibile di fare per evitare un danno così rilevante. Basta esaminare qualche caso tra i più frequenti per convincersi di questa possibilità.

Un contadino, ritornando a casa dopo il lavoro, tiene la falce a spalla con la punta rivolta in basso; scivola, cade all'indietro e la lama gli penetra per alcuni centimetri nel dorso.

Un garzone di fattoria sale nel fienile, scalzo, per prelevare foraggio. Tra l'erba, abbandonato e nascosto da uno lieve strato di foraggio, trovasi un tridente e su una delle punte va ad urtare il piede nel quale il ferro acuminato entra, producendo una profonda ferita.

Sfortuna, rischi del mestiere, si dirà. Ma è proprio a semplice fatalità che si deve far risalire l'origine del male?

Se una donna, seduta a cucire, lascia che una sua bambina si impadronisca delle forbici e con queste si ferisca, la madre potrà dapprima sgridare la bimba troppo vivace, ma dovrà nire per riconoscere che a sè stessa deve attribuire la colpa di aver lasciata le forbici incustodite, ed in posizione facilmente raggiungibile dalla piccina.

Questo esame di coscienza sulle responsabilità dell'infortunio domestico, perchè non dovrà essere tentato nei due casi di infortunio agricolo sopra riportati? Si vedrà allora che se la falce fosse stata tenuta con la punta rivolta in alto, o meglio ancorafosse stata munita di guaina, la caduta del contadino all'indietro non avrebbe avuto le conseguenze deplorate. Così pure, se il giovanotto non si fosse trovato scalzo, la scarpa lo avrebbe sufficientemente difeso. Se poi il tridente, abbandonato in tal modo, fasse stato riporsto in modo più sicuro o almeno affondato con le punte nel foraggio, non avrebbe presentato alcun pericolo.

Ogni agricoltore potrà trovare nei propri ricordi tanti di questi fatti che giornalmente avvengono nelle campagne. Ma sarebbe troppo difficile per ogni laviratore, isolatamente, farsi un elenco degli infortuni che possono avvenire e studiare per ognuno il modo di comportarsi per evitare tali infortuni. Ecco quindi la necessità per i lavoratori della campagna di trarre profitto dagli insegnamenti che l'Associazione Nazionale per la Prevenzione degli Infortuni sul lavoro impartisce ed ecco in succinto quanto essa pubblica come buone norme di prevenzione contro gli infortuni dovuti a strumenti e macchine da taglio:

1) Conservare in locali al sicuro ed in posizione tale da non ferire adulti e bambini, gli arnesi da taglio, quali falci, falcetti, roncole, accette, svettatoi, ecc; se proprio è necessario lasciarli su cumuli o carri carichi affondarli con la punta o la lama nel foraggio, lasciandone ben visibile il manico.

2) Proteggere con custodie di latta o legno o cuoio le lame di questi strumenti, o almeno avvolgerle con carta, paglia, stracci, quando si trasportano e si depositano; portando la falce a spalla, si dovrà tenerne la punta rivolta in alto.

3) Costruire i manici ricavandoli da legno che non si scheggi e che non abbia nodi o fenditure.

4) Munirsi di scarpe e potendo anche di gambali per falciare, onde salvarsi da colpi falsi della falce ai piedi ed alle gambe.

5) Affilare la falce con pietra di sufficiente lunghezza per evitare tagli alle dita che tengono la cote.

6) Proteggere con ditali di maglia metallica o pezzetti di canna le dita della mano che riunisce l'erba quando si taglia l'erba stessa con il falcetto.

7) Per ripulire, riparare o lubrificare macchine da taglio (falciatrici, trinciaforaggi, ecc.) assicurare sempre il disinnesto e la posizione di assoluto iposo. Coprire tutti i congegni pericolosi e se esiste il volano porta coltelli, ripararlo con un coperchio di legno. Proteggere l'imboccatura di alimentazione e spingervi il foraggio non direttamente con le mani, ma con un pezzo di legno che si conserverà legato con una funicella al telaio della macchina. Fermare con catena e lucchetto od altro modo i congegni pericolosi dopo il lavoro, affinchè i bambini non possano ferirsi mettendoli in moto.

8) In caso di ferite, disinfettarsi la lesione appena possibile e chiedere le cure mediche se la ferita è grave, dolorosa e procura malessere generale.

Nitrificazione e concimi nazionali

Il Direttorio Nazionale del Sindacato Fascista dei Tecnici Agricoli, riunitosi in Roma recentemente sotto la Presidenza dell'On. Prof. Franco Angelini, votava all'unanimità il seguente

ORDINE DEL GIORNO:

« Il Direttorio Nazionale del Sindacato dei Tecnici Agricoli ha esaminato il problema e la pratica delle nitrazioni al frumento e, constatata la possibilità da parte dell'industria nazionale di provvedere a tutto il nostro fabbisogno, tenuto presente il parere espresso a tale riguardo dal Comitato permanente del grano, fa voti:

1) che la pratica della nitratazione sia sempre più generalizzata laddove le condizioni geologiche e climatologiche delle varie zone la consentano e la favoriscano con le modalità dettate dalle Cattedre di Agricoltura;

2) che gli agricoltori adoperino ed esigano costantemente concimi azotati di produzione nazionale;

3) che l'impiego dei concimi sia sempre maggiormente intensificato in modo da raggiungere quantitativi unitari proporzionali alle esigenze delle nuove razze di frumento coltivate e alle più elevate produzioni che si richiedono dalle nostre terre ».

IN BIBLIOTECA

ARNALDO CIPOLLA - *Nei paesi dell'oro e dei diamanti.* — Pagine 352 con illustrazioni e carte geografiche - G. B. Paravia e C. Editori - Torino 1930 — L. 24.

In questo volume, che segue l'altro « *Sul Nilo dal Delta alle Sorgenti* », il Cipolla, continuando il suo periplo africano, guida il lettore attraverso i territori del Tanganika, Zanzibar, Madagascar, Colonia del Capo, Natal, Rodhesia, Transvaal.

Usi e costumi delle varie razze africane e il dettagliato racconto del progressivo scoprimento delle inesauribili ricchezze minerarie in diamanti, rame e oro, ci spiegano l'eccezionale sviluppo raggiunto negli ultimi cinquant'anni dalle colonie inglesi, belghe francesi e perchè vengano giustamente chiamate i « paesi dell'oro e dei diamanti ».

Il sistema delle comunicazioni è opportunamente ricordato per il contributo ad esso recato da imprenditori e braccia italiane; nè l'autore ha mancato di ricordare in speciali capitoli la nostra Colonia dell'Oltre-Giuba e la spedizione Gatti-Cipriani, le cui scoperte in merito all'origine degli antichi popoli boscimani hanno richiamato l'attenzione di tutto il mondo scientifico.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Seccume fogliare del pero

In questa stagione è facile notare nei frutteti una precoce caduta delle foglie di pero in seguito a disseccamento parziale o totale di esse provocato da diverse cause, specialmente parassitarie. Due di esse sono specialmente frequenti e si iniziano già durante i forti calori estivi per esplicare poi la loro azione dannosa, spesso su tutto il fogliame, sul finire dell'estate ed in principio dell'autunno.

La prima causa è un fungillo foglicolo: la *Sphaerella sen tina* che provoca su le foglie macchie sparse subcircolari bruniccie che poi al centro diventano bianche, quasi candide, mentre il margine continua ad essere bruno; macchie che diventano sempre più numerose sia al bordo che al centro della lamina e possono poi anche confluire assieme in macchie più grandi. La foglia così colpita comincia ad accartocciarsi, si inaridisce, dissecca a poco a poco e cade.

Si inizia così, per tale causa, una sfogliatura che continua incessantemente poichè spesso tutte le foglie di una pianta ne sono colpite, finchè i rami rimangono, in questa stagione, talora interamente privi di foglie.

Su le tacche delle foglie in via di essiccamento, al centro dov'è la macchia candida, si notano agevolmente, anche ad occhio nudo, dei rari e piccoli punticini neri: sono i corpi fruttiferi del fungillo che erompono maturi alla superficie epidermica e che al microscopio mostrano una forma subglobosa (*peritecio*) od un forellino da cui escono sporuline sottili, arcuate, filiformi. Questa forma è indicata dai micologi col nome di *Septoria piricola*. La forma di *Sphaerella*, che è quella di conservazione non matura che su le foglie essiccate ed imputridite al suolo e diffonderà poi la malattia nell'anno successivo.

Questa alterazione fogliare è comune non solo nei frutteti piantati in terreni pingui, freschi ed in località umide e poco soleggiate, ma eziandio in terreni asciutti, magri ed in località a pieno mezzogiorno e si sviluppa non tanto in seguito a pioggie quanto anche con clima asciutto e temperatura alta.

Non tutte le varietà di Pero ne vanno però egualmente soggette: in generale sono più colpite le varietà tardive e gli individui allineati in forme basse, a cordine, a piramide, ad alberetto basso.

Le piante a pieno vento si mostrano meno intensamente colpite e talora anche conservano il fogliame sano durante tutta l'estate.

Un'altra causa di disseccamento delle foglie del Pero (e del Melo), spesso consociata colla precedente, è dovuta ad un insettuccio dell'ordine degli Emitteri, un piccolo cimice, lungo circa 3 mm. dal corpo depresso di color scuro, che vive appiattato su la pagina inferiore delle foglie che imbratta dei suoi escrementi, lasciando qua e là residui delle sue spoglie e che punzecchia col suo rostro, facendole decolorare verso la pagina superiore, inaridendola ed inducendo su esse qua e là una colorazione bianco-giallastra. E' la cimice o tingite del Pero (*Stephanitis pyri*). Interi rami mostrano foglie deturpate dall'insettuccio e talora l'intera pianta. Le foglie non

disseccano totalmente per questa sola causa, ma si arricciano alquanto e riducono notevolmente la loro attività assimilatrice.

Quando poi, come spesso avviene, sono consociate assieme le due cause ricordate, allora l'essiccamento fogliare è rapido e completo ed i danni gravi potendosi anche compromettere il raccolto dell'anno successivo, quando non interviene il disseccamento parziale degli stessi rami le cui foglie sono state precocemente colpite.

* * *

L'accorto frutticoltore può difendersi contro questo essiccamento fogliare ed impedire la precoce caduta delle foglie somministrando, a partire dalla prima quindicina di luglio, ogni 15 giorni, una buona irrorazione di poltiglia bordolese o di polvere Caffaro all'1 % addizionata ad emulsione saponosa di petrolio all'1 ½ % (sapone potassico Kg. 1,5, petrolio litri 15 su 100 litri di poltiglia). L'irrorazione va fatta in modo da bagnare bene entrambe le pagine fogliari: la superiore per ostacolare le infezioni di *Sphaerella*, l'inferiore per arrestare od impedire la diffusione della cimice.

Le foglie cadute al piede delle piante ammalate vanno raccolte in autunno, asportate dal frutteto e bruciate per impedire che si conservino, durante l'inverno, i germi dei due parassiti.

T. FERRARIS.

Consigli pratici per il mese di ottobre

NEL CAMPO: Mentre le foglie ingiallite cadono, roteando qua e là all'alitar del vento, e segnano la fine di un periodo di vegetazione, nei campi, l'agricoltore intanto affida al recente solco, fiducioso, il nuovo seme ed inizia un altro ciclo vegetativo, che gli riapre l'animo alle migliori speranze sulla produttività delle future piante.

Speranza che egli sente ben fondata quando ha la certezza d'aver seguito non solo tutti i dettami della tecnica sulla preparazione del terreno, sulla scelta del seme, ma d'aver provveduto anche a prevenire e combattere ogni causa di perdita nei suoi seminati.

Poichè egli avrà già messo in pratica quanto è stato consigliato lo scorso mese intorno alla lotta contro gli insetti dannosi al frumento aggiunge ora qualche richiamo sulla concia del seme per ostacolare diverse probabili malattie crittogamiche.

L'infezione del carbone (*Ustilago Tritici*) e della carie (*Tilletia caries, T. Levis*) si può prevenire col trattamento termico del seme, secondo il metodo Jensen modificato, poichè, per ottenere un'azione decisiva sul micelio, è necessario sottoporre prima il seme ad un bagno in acqua fredda per cinque ore, quindi immergerlo per 10 minuti in acqua a 54° C. Questo metodo, ottimo, com'ho detto, anche per le carie, esige un controllo preciso sul grado di calore, potendo un innalzamento di esso compromettere la germinabilità del seme. Perciò, ad eliminare ogni timore, si ricorre di consueto, contro la carie, alle disinfezioni ottenute per immersione in soluzioni di solfato di rame all'1-1,5 % durante 10-15 minuti, oppure di formaldeide a 0,5 % (mezzo litro per ettolitro) durante pochi minuti (5-8). E' raccomandabile l'aggiunta di sale comune (sale greggio) all'1 % alla soluzione di solfato di rame per accrescerne l'efficacia. Anzichè l'immersione del seme nelle dette soluzioni, poco pratica in casi di grosse partite, si può eseguire la concia in modo più spiccio, distribuendo sul grano disteso la soluzione, con una comune irroratrice, nella dose di 150 grammi di solfato di rame ogni 3-4 litri di acqua per quintale di seme, ed anche la concia a secco con qualcuno dei derivati organici di mercurio, messi in commercio con vari nomi: Uspulun, Mercuriol, Cerere, Tillantina, Germisan ecc. La dose sufficiente per la disinfezione è di gr. 250 per q.le. E' poi da tener presente che l'entità delle infezioni di carie sta in rapporto diretto con la lunghezza del periodo di recettività delle piantine, cioè con le condizioni-ambiente più o meno favorevoli alla sollecita germinazione. Sono perciò consigliabili, per questo riguardo, le semine precoci, le quali dànno luogo generalmente a piante sane.

Non bisogna trascurare i due coefficienti resistenza intrinseca e grado di energia germinativa. In virtù del R. D. 15 ottobre 1926 n. 2033, l'Agricoltore può farsi garantire la varietà richiesta di seme, la sua purezza, il suo grado di germinabilità, fattori di somma importanza anche nella lotta preventiva contro le ruggini, basata esclusivamente sulla resistenza delle varietà.

Attorno ai seminati a grano, per evitare i diradamenti provocati dalle *Zabre gobbe*, conviene scavare con l'aratro una fossa assai profonda e continua.

In caso d'infestazione di topi campagnuoli si interrino, a piccola profondità, dei chicchi d'orzo e di granoturco frantumati ed impastati con fosfuro di zinco (Kg. 2,5 di fosfuro ogni 100 Kg. di chicchi).

Nelle gallerie dei topi si possono anche introdurre cariossidi di frumento macerate in una soluzione di arsenito potassico al 5 %.

NELLA VIGNA E NEL FRUTTETO: Si raccolgano e si brucino le foglie secche, i sarmenti guasti e perforati, le lacinie corticali, le puntature di canne, i frutti guasti caduti a terra onde evitare la diffusione di parassiti animali e vegetali.

Chi ha la buona abitudine di applicare ai ceppi ed ai rami di fruttiferi le fascie-esca, catturatrici di tignole, ottimo metodo per ridurne progressivamente il numero, può, verso gli ultimi del mese incominciare a toglierle, immergendole in acqua bollente per uccidere gli insetti. Ove si disponga di apposite cassette di legno con una parete in rete metallica a maglia di mm. 1,5, sarà miglior pratica racchiudervi gli stracci catturatori, anzichè sbollentarli. Le cassette tenute in luogo riparato durante l'inverno, si riporteranno nel vigneto e nel futteto in marzo; così da esse usciranno fuori quei piccoli ditteri ed imenotteri endofagi, nostri ausiliari nella lotta contro le tignole, mentre queste ultime schiudendo, non potranno attraversare la rete perchè assai più gradi delle maglie.

NELL'ULIVETO: Durante la lavorazione del terreno si raccolgano le larve tozze, bianche di *Vesperus strepens*, che rodono le radici degli ulivi, passando a danneggiare spesso la vite, i Peschi ed altre piante da frutto.

NELL'ORTO E NEL GIARDINO: Anche nell'orto e nel giardino dovranno essere allontanate e distrutte le piante e loro parti affette da parassiti animali e vegetali. Nei verzieri è utile la polverizzazione di tabacco e di calce viva fatta nelle prime ore del mattino o dopo il tramonto, contro la voracità di bruchi e di limacce. Qualora si notasse la comparsa di una muffa bianca, soffice a guisa di cotone sulle foglie, si tolga subito la pianta colpita e si bruci. Si continui a combattere i gorgoglioni con polveri e liquidi insetticidi.

Nel giardino si curino specialmente quelle piante che dovranno essere riparate in serra: dopo averle ripulite delle parti secche e guaste, si irrorino con soluzione d'estratto di tabacco e sapone all'1,5 % o con polisolfuri al 3 %. Le serre dovranno essere preventivamente disinfettate, bruciando dello zolfo dopo averne inumidite le pareti, oppure irrorandole con soluzione di formalina (gr. 400 su 30 litri d'acqua). La serra resterà chiusa almeno due giorni, dopo di che vi si potranno introdurre le piante, avendola prima arieggiata.

MARCIUME O MUMMIFICAZIONE DELLE FRUTTA. — Nelle stazioni e nei luoghi umidi la frutta prossima a maturare o già raccolta ed immagazzinata, va soggetta alla ben nota marcescenza, che si propaga così rapidamente nel frutto stesso e in quelli vicini, da apportare gravissime perdite al raccolto. Talora il frutto si riduce ad una massa molle, marcescente, ma spesso, specialmente se l'infezione è avvenuta sull'albero, la buccia si raggrinza e presenta in superficie parecchie pustoline compatte, disposte a circoli concentrici, di

color grigiastro, che sono le fruttificazioni della muffa causa di marcescenza (*Monilia fructigena* e *Monilia cinerea*). La maggior parte dei frutti cadono nel terreno, ma molti, i più piccoli, completamente prosciugati nella loro parte carnosa, rimangono attaccati al ramo fino alla prossima primavera e trasmettono così i germi d'infezione sui nuovi fiori e frutti.

E' perciò evidente il grande vantaggio che si ha nell'eliminare, durante la raccolta, e distruggere col fuoco, i frutti mummificati o con marcescenza incipiente, sia nell'albero, sia nel terreno. Altrettanto si farà nei magazzini, eseguendovi ispezioni periodiche anche allo scopo di rinnovare l'aria.

In primavera si previene la marcescenza con le irrorazioni di polisolfuri alcalini al 3 % o con le solforazioni ripetute a breve distanza sui frutticini; durante l'estate con trattamenti di poltiglia bordolese all'1 %.

VIRGINIA BONGINI.

BEVIAMO VINO

Il nostro illustre collaboratore, Generale Carlo Gerbino, ci manda questo gustoso trafiletto, tradotto da un giornale Uruguayano:

Non so che età possa avere il Dott. Flessinger. E' un uomo asciutto e fino, di viso ossuto, con una testa appuntita, di sguardo penetrante, di parola corta e precisa. Il suo corpo fino, di petto sottile, sepolto in un'ampia vestaglia è come scivolato in una grande poltrona.

Dopo qualche istante di pausa, domando al Dottore: Gradirebbe lei, Dottore, non diventar vecchio, anche a costo di una operazione?

Il Dottore sorride mefistofelicamente. Poichè egli pretende di possedere il talismano della eterna gioventù.

— Ringiovanire? Perchè no? a condizioni però di possedere la esperienza che ho ora. Ma non vedo la necessità di operazioni per questo.

— Perchè?

— Non occorre altro che bere vino!

Fissai il Dottore. Parlava seriamente e, senza scomporsi nè rilevare la mia sorpresa, ripetè:

— Beva vino. Per il tannino? per l'acido tartarico? per i suoi sali? per l'alcool? Il vino contiene vitamine. Ma sopratutto il vino ha una benefica funzione sulle glandole interne di secrezione, la cui missione è quella di distruggere i detriti del lavoro del nostro organismo.

Il Dottore godeva del mio stupore.

— Lei non immagina — riprese il Dottore — il numero delle persone che muoiono di emorragia cerebrale fra i 55 e i 65 anni senza che tali accidenti trovino giustificazione nè in una pressione arteriosa troppo forte, nè in una infermità infettiva. La colpa è solo di essere stati bevitori di acqua.

I vasi di questi individui si rivestirono di detriti non eliminati e si indurirono sino al punto di perdere la loro elasticità e di rompersi.

I bevitori di acqua sono gente funesta; la loro intelligenza non si evoluziona.

Guardi. Questo è un libro che ho pubblicato nel 1916: «Le infermità del carattere». A pagina 51 leggesi: «Il bevitore di acqua non cambia mai; a cinquanta anni è come era a venti. A fianco della pigrizia delle idee, la cristallizzazione dei sentimenti... Nel regime esclusivo dell'acqua, se lo spirito si addormenta, il corpo si riempie di detriti...».

Le statistiche inglesi, confermate da quelle belghe, hanno dimostrato che i bevitori di vino vivono assai più degli astemi. Or sono dodici anni ho presentato una comunicazione in questo senso alla Accademia di Medicina.

— E che quantità di vino si deve bere, Dottore?

— Che quantità? che dose?... Beviamo vino, amico!

(MAURIZIO MONTABRE — *dalla «Mañana» di Montevideo*).

ECHI DI CRONACA AGRARIA

IL CONCORSO DELLA TONNELLATA ALLA XII FIERA DI MILANO. — Il Comitato della Fiera di Milano ha aperto un concorso fra Allevatori di suini per le figliate dal 10 settembre al 10 ottobre 1930, e che nel minor tempo, e non oltre i sei mesi dalla nascita, abbiano raggiunto il peso di una tonnellata.

I premi stabiliti sono i seguenti:

1. Premio: L. 5000 e diploma gr. medaglia d'oro.
2. Premio: L. 4000 e diploma gr. medaglia d'oro.
3. Premio: L. 3000 e diploma gr. medaglia vermeil.
4. Premio: L. 2.000 e diploma gr. medaglia d'argento.
5. Premio: L. 1000 e diploma di medaglia d'argento.

Chi vuol partecipare a questa bella gara, può richiedere il programma al Comitato della Fiera Campionaria, via Domodossola Milano.

UN CONCORSO A PREMI PER APPARECCHI MOTOCOLTIVATORI. — Il Ministero dell'Agricoltura e Foreste, nell'intento di ridurre, mediante l'impiego di adatti mezzi meccanici, il prezzo di costo della produzione dei vigneti specializzati di collina, ha bandito un concorso nazionale a premi fra costruttori di apparecchi motocoltivatori atti alla coltivazione dei vigneti anzidetti.

Il concorso, che si svolgerà presso la R. Stazione Enologica di Asti, avrà inizio il 15 aprile 1931 e sarà espletato entro il 31 agosto stesso anno.

Per tale concorso sono stabiliti premi in denaro dell'importo complessivo di L. 50.000, oltre a medaglie e diplomi. Per l'ammissione al concorso occorre far domanda, non oltre il 31 gennaio 1931, al Ministero dell'Agricoltura, accompagnandola dalle notizie richieste dal regolamento-programma.

I PICCOLI PROPRIETARI COLTIVATORI DIRETTI E LA TASSA D'ESERCIZIO — La Confederazione Nazionale dei Sindacati Fascicti dell'Agricoltura ha fatto il quesito al Ministero delle Finanze, per sapere se e quando il piccolo proprietario coltivatore diretto debba essere assoggettato al pagamento della tassa comunale di esercizio e rivendita.

Il Ministero ha testè risposto che il piccolo coltivatore diretto non possa essere assoggettato alla tassa sugli esercizi e rivendite giacchè, econdo l'art. 2 del R. D. 4 gennaio 1923 n. 16 non è consentita sovrimposizione sui redditi agrari in favore dei Comuni, delle Provincie e delle Camere di Commercio.

Nel caso, però, che l'azienda agraria sia condotta con mezzi finanziari e meccanici di tale importanza da potersi in essa riscontrare il carattere industriale, la giurisprudenza amministrativa e giudiziaria ha ritenuto che possa applicarsi la tassa predetta, giusta l'art. 13 della legge 23 gennaio 1902 n. 25, il quale dispone che è soggetto alla tassa esercizio chiunque eserciti nel Comune una professione, un'arte, un commercio, un'industria e chiunque rivenda merci di qualsiasi specie.

LA PROROGA DELLA COSTRUZIONE OBBLIGATORIA DELLE CONCIMAIE. — Siamo informati che quanto prima verrà deliberato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri la proroga al termine che fissava l'obbligo della costruzione delle concimaie.

I Prefetti delle varie provincie sarebbero fra non molto informati di tale proroga, essendo in molti luoghi prossimi i termini della scadenza per le costruzioni in parola.

SOSTANZE CHE SI POSSONO AGGIUNGERE AI MOSTI. — L'art. 44 della legge relativa alla repressione sulle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari, consente l'aggiunta delle seguenti sostanze pel miglioramento del mosto stesso: mosto concentrato, filtrato dolce, fermenti alcoolici, carbonato di potassio, idem di calcio, tartrato neutro di potassio, acido tartarico, acido citrico — quest'ultimo in quantità non superiore a 100 grammi per ettolitro — tannino, anidride solforosa, bisolfito e metabisolfito di potassio, carbonato e fosfato ammunico, questi due ultimi a sol oscopo di facilitare la fermentazione alcoolica, senza aumentare sensibilmente la ricchezza in azoto e in anidride fosforica del mosto e del vino corrispondente.

E l'art. 45: Ai mosti muti è consentita l'aggiunta d'acido tartarico, d'acido citrico, quest'ultimo in proporzione a 100 grammi per ettolitro, anidride solforosa, bisolfito e metabisolfito di potassio.

Fra Riviste e Giornali

COLTIVAZIONE DELLA VIOLA MAMMOLA DI UDINE. — Ecco come si può fare per ottenere bellissimi fiori di questa specie in pieno inverno. L'impianto si deve fare a dimora, in cassoni a vetri, dalla metà di settembre a tutto ottobre. I cassoni devono contenere almeno 25 o 30 cm. di terriccio, e sarà assai indicato prelevare un po' della terra migliore di qualche terricciato predisposto per i prati, migliorato con l'aggiunta di un pizzico di perfosfato e di solfato ammonico.

I cassoni vanno riempiti in modo che fra il terriccio ed i vetri rimanga uno spazio di pochi centimetri, dato che coll'assestamento del terreno resterà spazio sufficiente perchè le piante possano vivere e svilupparsi.

Il trapianto va fatto con cura e dopo aver mondato le piantine dalle foglie guaste e dai getti laterali. Sarà sempre bene spuntare le radici principali, e — se le piante hanno patito per il viaggio — immergere per qualche tempo le radici nell'acqua, finchè le foglie abbiano a rimettersi.

Nel cassone a vetri le piantine vanno disposte in modo che fra pianta e pianta rimangano circa 15 centimetri in ogni senso. Nei primi giorni occorrerà compiere abbondanti annaffiature e ombreggiare il cassone con graticci e con tele leggere.

Ad evitare lo sviluppo d'infezioni crittogamiche è consigliabile spargere qualche po' della solita poltiglia bordolese, a base di solfato di rame e calce.

Fino alla metà di novembre si avrà cura di togliere le vegetazioni laterali ed i bottoni piccoli ed esili, giacchè solo dopo tale epoca, quando cioè le piante abbiano bene e sicuramente attecchito, si avrà l'emissione dei grossi bottoni a gambo robusto che daranno i rinomati fiori doppi e profumati.

(*Corriere del Villaggio*).

IMPIANTI AUTUNNALI DI FRUTTETI. — L'impianto fatto in ottobre e novembre provoca nella primavera successiva una rapida ed uniforme schiusura delle gemme accompagnata da un altrettanto sviluppo di giovani radichette dai palchi radicali che si sono assestati intimamente col terreno durante il periodo di riposo invernale. E' necessario preparare il terreno in modo che lo scasso a fosse non difetti nè in profondità nè in larghezza: dalla cura di tale importante operazione dipende la riuscita del frutteto o del vigneto. Si tenga presente che lo scasso totale, eseguito su tutta la superficie, dà i migliori risultati pratici: la spesa può essere ridotta servendosi di buoni aratri trainati da trattori seguiti immediatamente dai tanto efficaci *ripuntatori* con i quali si possono facilmente raggiungere 65-70 centimetri di profondità. Lo scasso totale trova la sua convenienza economica per investimenti di frutteti (esempio peri a basso fusto) o vigneti piuttosto fitti. Dopo lo scasso totale, risponde praticamente per i migliori risultati quello a *fosse* le quali possono essere fatte economicamente con attrezzi economici. Lo scasso a *buche*, non rispondendo ai moderni concetti della frutticoltura, dev'essere abbandonato nel caso della preparazione del terreno per i nuovi impianti, esso può essere riservato per le sostituzioni delle giovani piante morte.

(*Gazzetta del Contadino*).

SI CONSUMA SEMPRE POCO CONCIME. — L'Italia consuma sempre pochi fertilizzanti chimici: da uno specchietto, ben noto, si apprende infatti come in questi ultimi anni il consumo medio di alcuni Paesi più progrediti d'Europa sia stato come segue:

	Concimi		
	Fosfatici	Azotati	Potassici
Italia	70	6	1
Germania	85	25	63
Olanda	88	35	63
Belgio	170	69	20

Addietro assai dunque si trova l'Italia nel consumo degli elementi più necessari alla produzione e l'agricoltore deve convincersi che sarà sempre povero se vive sperando nel favorevole andamento delle stagioni od accontentandosi di somministrare il solo letame il terreno è sempre avido dei quattro principali elementi della fertilità azoto, fosforo, calce e potassa, che devonsi dare colla maggiore larghezza. Si analizzino anzitutto i terreni della propria azienda per conoscere quali elementi manchino o scarseggino, poi reintegrandoli con abbondanti e giudiziose concimazioni chimiche. Ecco quato deve fare l'agricoltore.

(*Contadino della Marsa Trevisana*).

DAI MERCATI E DAI CAMPI

I primi prezzi delle uve

La vendemmia è iniziata ormai in tutte le regioni d'Italia. E quantunque quest'anno la maturazione sia alquanto in ritardo, si può già prevedere che il raccolto sarà suppergiù uguale a quello dello scorso anno. In alcune regioni del Piemonte, dove non vi fu il flagello della grandine, il raccolto è superiore. La qualità è soddisfacentemente buona.

I primi prezzi fatti qua e là, prima ancora che si aprissero ufficialmente i mercati, erano notevolmente inferiori a quelli dello scorso anno. Ma si trattava delle solite offerte tendenziose e discreditatrici dei commercianti acquisitori. Ma i produttori non abboccarono e pare che i prezzi vadano alquanto rialzandosi, più proporzionati al valore della merce.

I prezzi sinora praticati nelle piazze più viticole del Piemonte variano a seconda della qualità e del territorio fra le 8 e le 13 lire al miragramma.

Soltanto nella prima settimana di questo ottobre avremo i prezzi di assestamento che preludono alle medie, le quali è da sperare finiranno per essere migliori di quanto si voleva dai soliti avidi ribassisti senza coscienza far ritenere.

Certo il fatto della ingente quantità di vino che ancora esiste invenduto nelle cantine, un po' di tutta Italia, influenza anche i prezzi del nuovo raccolto.

BESTIAME.

Alba. — Buoi da macello L .46 a 50; vitelli id. da 55 a 75 al mg.; vitelli d'allevamento da 500 a 700 per capo.

Alessandria. — Bestiame da lavoro: buoi L. 42 a 44; manzi 44 a 47 al mg.

Bestiame da macello 1. qual.: buoi grassi L. 40 a 42; manzi 43 a 45; vitelloni 44 a 47; vitelloni da latte (sanati) 72 a 78 al mg.

Bestiame da macello 2ª qual.: Buoi L. 31 a 34; manzi 34 a 36; vitelloni 41 a 43; vitelli da latte (sanati) 65 a 70; torelli 40 a 42; tori 38 a 39; vacche grasse 34 a 36; vacche soriane 23 a 25; maiali di 1. qual. 50 a 53; id. di 2. qual. 45 a 49; buoi di fornitura di 3. qual. 24 a 26 al mg.

Belluno. — Bestiame a peso vivo: vacche, buoi e manzi in ottimo stato di nutrizione L. 390; id. in buono stato di nutrizione 320; vacche in discreto stato di nutrizione 210; vitelli da latte oltre i 60 kg. 630; id. oltre i 45 kg. 580; id. inferiori ai 45 kg. al quint.

Borgomanero. — Buoi grassi L. 381 a 420; manzi scottoni 400 a 450; giovenche e vacche grasse 250 a 300; vitelli d'allevamento 120 a 600.

FORAGGI.

Brescia. — Fieno maggengo L. 20 a 24; id. agostano 16 a 19; medica 14 a 16; paglia imballata 6 a 7 al quintale.

Mortara. — Fieno maggengo n. L. 22 a 25; agostano 16 a 18; terzuolo 14 a 16 al quintale.

Paglia pressata di frumento L. 7 a 9; id. di avena 7 a 9; id. di segale 7 a 9 al quintale.

VINI.

Alba. — Vino Nebiolo L. 280 a 300; Barbera 160 a 200; dolcetto 80 a 100 all'ettolitro.

Alessandria. — Vino rosso da pasto di gr. 9-10 L. 60 a 80; id. gr. 10-11 70 a 90; id. bianco secco di gr. 10-11 80 a 100; id. barberato di gr. 11-12 100 a 130; id. Barbera di gr. 12-13 150 a 170; id. Barbera extra di gr. 13-14 170 a 190 al quintale al tenimento.

Piacenza. — Vino rosso nostrano: fine da bottiglia lire 200 a 250; id. comune da pasto 110 a 140; vino bianco nostrano: fine da bottiglia 170 a 210; comune da pasto 85 a 125 all'ettolitro.

Reggio Emilia. — Vino comune 1929 L. 8,50 a 9 per grado alcool.

UOVA.

Borgomanero. — Uova fresche L. 7 a 7,20 alla dozzina.

Moncalvo. — Uova L. 8 a 8,50 alla dozzina.

Roma. — Uova 1. qual. L. 420 a 430; d'importazione 350 a 360 al migliaio.

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « donna Luisa »).

GLI ANIMALI CHE VIAGGIANO PERDONO PESO. — Gli animali che viaggiano, sia a piedi sia in ferrovia, subiscono delle perdite più o meno rilevanti nel peso del corpo. Queste perdite sono essenzialmente in rapporto col vuotamento del tubo intestinale e fanno variare sensibilmente il peso vivo. La maggior parte degli escrementi solidi e liquidi sono evacuati nel primo giorno di viaggio, nei giorni successivi le perdite sono assai minori. Si calcola che un bovino di sei quintali perda da 30 a 40 chilogrammi nel primo giorno; e successivamente da cinque a sette chili al giorno. Questa ultima diminuzione è dovuta in parte al riassorbimento intestinale, che ha luogo nei tessuti del corpo e provoca una diminuzione del peso che, poco sensibile dapprima, cresce con la durata del viaggio, in ispecie se mancano o sono insufficienti le cure di alimentazione o di abbeveramento.

GLI ANIMALI SUGLI STEMMI GENTILIZI. — Il leone, l'aquila, il drago, il toro, il grifone, la lupa e una infinità di altri campeggiano negli stemmi gentilizi e delle città. Gli animali sono quasi sempre raffigurati non tanto per loro stessi quanto in funzione di simbolo; da ciò la frequenza delle figurazioni di alcuni animali e la rarità di altri. Tra quelli domestici abbiamo riprodotto più di frequente il cane. Nella cappella di Santa Maria dell'Arena a Padova vi è un meraviglioso affresco di Giotto che rappresenta questo nostro caro e fedele amico in atto di correre incontro a San Gioacchino: Jacopo della Quercia ha scolpito il fedele animale ai piedi di Illaria del Carretto stesa sul sarcofago marmoreo nel duomo di Lucca; Andrea da Firenze nel quadro che illustra la gloria dei Domenicani, ha dipinto una bellissima muta, Celebri sono i levrieri di Gian Battista Tiepolo, i cani scherzanti coi putti del Correggio, il levriere di Pietro della Francesca, nel ritratto di Pandolfo Malatesta e tutti i bei veltri snelli di Paolo Veronese.

La sfinge a premio

QUESITO.

In una conversazione, parlandosi di età, fu chiesto ad una signorina quanti anni avesse. Essa così rispose: « *Siamo tre sorelle e fra tutte abbiamo 52 anni. Una ne ha 3 più di me, l'altra ne ha 5 meno di me* ».

Quale era adunque l'età della signorina?

Fra coloro che ci manderanno la soluzione esatta, per cartolina doppia, entro il 10 ottobre sorteggeremo questi premi: 1. Una scatola di biscotti finissimi — 2.Un bellissimo romanzo recente di Decobra — 3. Un abbonamento gratis alla *Rivista Agricola* da ora a tutto il 1931, da intestarsi a chi ci dirà il sorteggiato.

Risposta alle *domande bizzarre* pubblicate nel precedente fascicolo:

— Il fiume più repubblicano è il *Re-no.*

— Il monte che viaggia sempre è il *Monte Pellegrino* (Sicilia).

— La città più dolce d'Italia è *Crema.*

— La città più feroce è *Leonessa.*

— La città più rapace è *Aquila.*

— Il fiume che taglia una parte del viso è il *Tagliamento.*

Ci mandarono in tempo la risposta esatta: Elvio Ronzoni — Dott. Piero Mantica — Lisa Calcaferri — Giov. Musso, studente — Rag. Aldo Morriconi — Paola Cantore — Avv. Giuseppe Pellegrino — Marco Valenti — Ettore De Marchi — Rina Norsa — Ing. Pirro Pirri — Stefano Righetta — Pina Castore — Angelo Monti — Dott. Umberto Festa — Mario Tacconis — Virginia Sparchi — Rag. Remo De Vincenzis — « Ciquita » — Carl'Alberto Torre — Elena Rossini — Tomaso Dina — Rag. Filippo Calderani — Alfonso Marietti.

La sorte ha designato: 1. Ing. Pirri (Volume Paravia) — 2. e 3. Umberto Festa e Pina Castore: Abbonam. alla *Rivista Agricola.*

LA SFINGE.

FIOR DI PENSIERI

La bellezza della gloria è spesso guastata dall'invidia, come da una malattia.

Plutarco.

E' meglio essere invidiato che destare compassione.

Petrarca.

Voi che piangete, venite a Dio, perchè piange.
Voi che soffrite, venite a Lui, perchè guarisce.
Voi che tremate, venite a Lui, perchè sorride.
Voi che passata, venite a Lui, perchè resta.

Così V. Hugo scrisse sotto un crocifisso.

Come la pietra di paragone prova l'oro, così l'oro prova gli uomini.

Chilone.

Le ricette utili

PER DARE L'ASPETTO DELL'AVORIO AL GESSO, si aggiunge a quella bianca un po' di cera gialla.

Si può dare la patina e l'aspetto dell'avorio agli oggetti di gesso spalmandoli con un intonaco fatto di cera bianca tagliata a pezzettini e fusa a bagnomaria nello spirito di vino purissimo. La soluzione deve essere della densità di uno sciroppo assai chiaro, volendo ottenere la tinta giallognola dell'avorio vecchio.

PER PULIRE I CAPPELLI. — Si potrà togliere le macchie di sudore dai cappelli maschili lavando le macchie stesse con una soluzione d'iposolfito di soda e quindi con acqua pura.

ZI' PAOLO.

PER FINIRE

Hanno regalato a Totò un bellissimo cagnolino ed il papà, assai competente in tema di cani, esprime la necessità di portarlo fra breve a fargli mozzare la coda.

— No, no, papà, — strilla Totò. — Come farà la povera bestia ad essere ancora contenta se non avrà più la coda da dimenare?

— Via, non ti crucciare, Totò. Potrà sempre dimenare la coda.... dell'occhio.

* * *

Stamattina il mio Vittorino, tornato a me dopo una brevissima escursione in cucina, mi ha detto col suo tono scherzoso: — Tu non ti fidi di me, eh, mamma, se chiudi la credenza!...

— Ed ecco, — rispose, — che tu mi dimostri che è bene che io la chiuda! Se tu non avessi il viziaccio di ficcarvi dentro il naso appena puoi, non te ne accorgeresti neppure. Di' la verità, sei andato a provare se era chiusa anche questa volta?

— No, mamma, sono andato a vedere... se era aperta.

* * *

In una scuola di prima elementare, un bambino si insudicia le mani d'inchiostro; si alza e dice alla maestra:

— Signorina, mi sono macchiati i diti.

L'insegnante lo corregge: — Non si dice i diti, ma le dita.

Il ragazzo senza esitazione però risponde: — Ma io, signorina, sono un maschio e non una bambina.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53